





 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8






Gorgonzola Panna Verde Dolce D.O.P



Valore energetico/Brennwert/Energy	335 kcal 1400 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1,15 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
410	 	1/8 = 1,5 kg	ø 15 H 8cm	20 gg	52 %		4

Fornitore: Caseificio Angelo Croce

Provenienza: Lombardia

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, amaro, noce

Aromi: panna, funghi, sottobosco

Lieferant: Caseificio Angelo Croce

Herkunft: Lombardei

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, herb

Aroma: Sahne, Pilze, Unterholz

Supplier: Caseificio Angelo Croce

Origin: Lombardy (Italy)

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, bitterish

Aromas: cream, mushrooms, undergrowth

DESCRIZIONE

Erborinato a pasta cruda molle, crosta arancione, ruvida, pasta bianco crema con muffa nobile verde/blu. Al tatto "solido" e cremoso, con pasta unita senza occhiatura. Ideale per la mousse di gorgonzola e per i croûtons.

ABBINAMENTI

Vini: vino bianco Moscato D'Asti

Conservas: Gelatina di Moscato d'Asti

BESCHREIBUNG

Blauschimmelkäse mit nicht nachgewärmtem Käseteig, orangefarbener, rauer Rinde und creme-weißem Teig mit grün-blauen Edelpilz-Äderungen.

Ideal für Gorgonzola-Mousse und Croûtons

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Weißwein Moscato d'Asti

Konfitüren: Gelee aus Moscato d'Asti

DESCRIPTION

Blue-veined raw soft cheese with rough orange rind, creamy white paste and greenish/blue noble rot. "Robust" and creamy on the hand with an even paste without any holes. Ideal for a gorgonzola mousse or for croûtons.

PAIRINGS

Wines: white wine Moscato d'Asti

Preserves: Gelee of Moscato d'Asti